arke

O gostoso sabor da vida

Vector Plastimetal Ltda
Rua Elisa Benettti Mutti, 203 Bairro Bela Vista
95076-110 Caxias do Sul/RS
Fone: 54 3218-3700 Fax: 54 3218-3722
E-mail: assistencia@arke.com.br

www.arke.com.br

Antes de utilizar o seu produto Arke leia atentamente este manual, temos certeza que lhe será bastante útil.

Manual do produto

Assador a Gás Horizontal para Embutir

AGH-06

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:
- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada “Taxa de Visita”, conforme valor estabelecido pela ARKE.
- Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.

FICAM EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA, OS SEGUINTES CASOS:
- Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.
- Se o produto for ligado a voltagem errada;
- Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica.
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.
- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosférica.
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.
OBSERVAÇÃO: A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

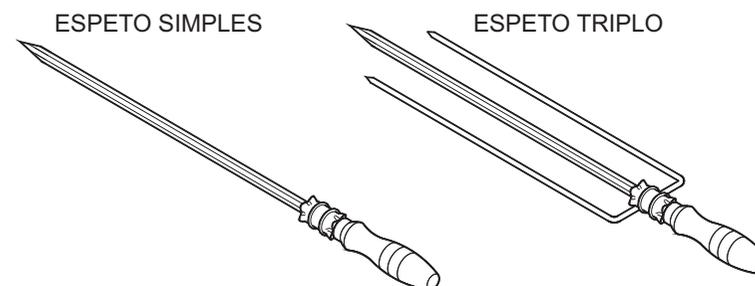
TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do (a) Cliente: ____

Modelo da Máquina: ______________________ Número da Nota Fiscal: _____________ _Data da Nota Fiscal ___/___/_____
Revendedor: ____Data de Entrega ___/___/_____
Construtora ou Incorporadora: ____Data de Entrega ___/___/_____

PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada. A Churrasqueira AGH-06 (6 espetos) é sinônimo de tecnologia e segurança em churrasqueiras, sendo ideal para assar alimentos com rapidez, praticidade e economia. Os espetos posicionam-se horizontalmente, impedindo que no assamento o sabor de um alimento interfira no outro e possui sistema de segurança contra vazamento de gás.
A seguir, apresentamos as instruções para o uso deste produto.
Para demais informações e sugestões, favor contatar com o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx)54 3218-3700
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE SUA REGIÃO, OU SE PREFERIR, NA FÁBRICA PELO FONE 0(XX)54 3218-3727 OU E-MAIL: assistencia@arke.com.br

INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM

1

1 - Após retirar o produto da embalagem, certifique-se que todas as partes estão em seu poder: manual de instruções, espetos em Inox.(3 espetos simples e um triplo), conforme figura 1.

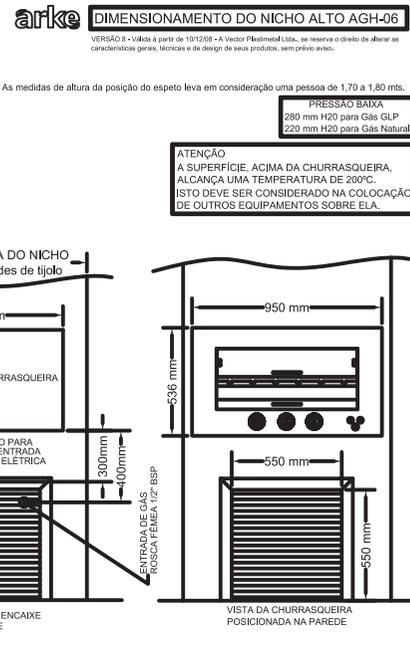
2 - Construa o nicho de alvenaria para colocação da churrasqueira conforme figura 03, se a mesma for embutida, ou então coloque-a sobre um mezanino, de preferência de alvenaria. Observe os dados construtivos do nicho pois o bom funcionamento e ventilação de sua churrasqueira dependem inteiramente disto. Não utilize nichos de madeira ou revestidos.

3 - Verifique a posição da chave seletora de voltagem. A mesma possui as opções 110/220 volts. Ajuste de acordo com a voltagem de sua região.

4 - Na instalação, para sua maior segurança, recomendamos que a mesma seja feita por técnicos de nossa rede de assistência tecnica ou um técnico especializado indicado pela empresa, seguindo os seguintes passos:
- Para Gás GLP de Butijão P-13 - Conecte a mangueira plástica que segue com o equipamento, fixando-a com as abraçadeiras metálicas, na entrada da máquina e na válvula reguladora.
- Para Gás GLP de Central Predial e Gás Natural - Antes de conectar o equipamento deve ser verificada a pressão da linha de gás, onde ele vai ser ligado, para ver se a mesma está com o valor de 280 mmca (milimetros de coluna

d’água), no caso de gás GLP e 220 mmca para o Gás Natural.Caso a supere este valor, deverá ser usada uma válvula reguladora de pressão para que ajuste a pressão ao valor necessário. Para a ligação entre o equipamento e o ponto de suprimento de gás deverá ser usada um tubo flexível com capa metálica, com diâmetro interno de no mínimo 3/8”, que siga a norma NBR 14177 e usando ferramenta adequada. A ponta fêmea deverá ser conectada na máquina com um anel retentor resistente a temperatura e a ponta macho deverá ser conectada no ponto de suprimento de gás.

OBS - Verifique a existência de vazamentos de gás, utilizando espuma de água e sabão.

FIGURA 3

INSTRUÇÕES PARA USO

1 - Não havendo vazamentos, deve-se acionar os queimadores girando a válvula até a primeira posição, pressionando a chave de ignição, e mantendo-se o botão pressionado durante 5 a 10 segundos, ou até que os queimadores fiquem acesos sozinhos. Pode haver necessidade, em alguns casos, de manter pressionado o boão por um tempo um pouco maior.

2 - Antes de colocar a carne na churrasqueira, deixe os queimadores acesos para aquecer durante 1(um) a 2(dois) minutos. Quando a tela do queimador estiver incandescente estará pronta para que a carne seja colocada.

- Obs1: para a churrasqueira AGH-06 (tres queimadores) existe a opção de manter apenas um queimador funcionando, visto que o mesmo possui comando independente, proporcionando economia no assado de menores quantidades de alimentos. Proceda o acendimento automático normalmente.
- Obs2: Os queimadores possuem um sistema contra vazamento de gás, para cada queimador, que desaciona a

Servir com farofa

16 - BOLINHOS DE CARNE MOÍDA COM BACON

Tempere 500gr de carne moída a gosto, com 2 ovos batidos e 1 xícara de farinha de trigo para unir melhor. Faça bolinhos de tamanho médio, espete-os intercalando com bacon. Embrulhe no papel laminado, leve ao giratório por 30 minutos, retire o papel e deixe dourar de 5 a 10 minutos.

17 - PEIXE

Aproximadamente 50 minutos (variando para cada tipo de peixe). Para este produto recomenda-se utilizar grelha específica utilizada para este produto e que é vendida separadamente.
Além disso o equipamento pode ser utilizado para cozimento de batata, cebola, abacaxi dentre outros alimentos.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.
Este aparelho foi projetado e é recomendado apenas para uso doméstico. A utilização comercial do produto acarreta a perda da garantia.

É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, NO RECEBIMENTO DO PRODUTO, A CONFERÊNCIA DO SEU ESTADO E:
1)Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor.
2)Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora.
3)Para apurar mais rapidamente as avarias solicitamos que sempre que possível seja registrada por meio de fotografias do produto danificado e, conseqüentemente as envie para assistencia@arke.com.br

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia legal, atendendo o código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:
a) Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito.
b) Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

Esta garantia é válida somente na FÁBRICA ou nos postos de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, desde que:
a) O produto de nossa fabricação somente tenha sido utilizado segundo as instruções, funções e aplicações constantes no MANUAL DO PRODUTO/USUÁRIO.
b) O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA.
c) Apresentar a NOTA FISCAL ou TERMO DE ENTREGA ou XEROX, de qualquer um dos anteriores, ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.

A NÃO OBSERVÂNCIA DE QUALQUER UMA DAS CONDIÇÕES ACIMA EXIME A FÁBRICA DE EFETUAR SEM ÔNUS O REPARO DO DEFEITO NO PRODUTO.

Se for gordurosa pode ser servida com farofa.

5 - CARNE DE PORCO
Cortar em pedaços médios 1 1/2 Kg de carne de porco, temperar com alho, sal, pimenta e suco de laranja cítrica ou meio limão, no máximo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Servir com farofa.

6 - CORAÇÃO
1 Kg de coração de frango, porco ou gado cortados em pequenos pedaços. Temperar com alho, pimenta, sal e meio copo de vinho branco, no mínimo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Servir com farofa.

7 - CORAÇÃO A MILANESA
1 Kg de coração de frango, gado ou porco cortados em pequenos pedaços, temperar no mínimo 20 minutos antes de assar, com alho, sal, pimenta ou meio copo de vinho branco. Passe-os no ovo batido, em seguida na farinha de rosca. Espete e leve ao giratório por aproximadamente 40 minutos.

8 - MATAMBRE RECHEADO
Tempere o matambre com sal, pimenta, alho e amaciante de carne. Abra-o deixando que a parte gordurosa fique para dentro, colocando batatas cortadas em rodelas, cebola, tomates picados e bastante salsa. Envolva todo o tempero, enrolando o matambre com firmeza, passando um fio de linha bem apertado. Espete-o bem e enrole em papel laminado, asse por 90 minutos. Tire o papel e deixe-o dourar por aproximadamente 30 minutos.

9 - XIXO
Corte em pedaços médios, 500 gr de carne de gado, 500 gr de carne de porco, 4 cebolas de cabeça, 4 pimentões verdes, 4 tomates médios. Temperar a gosto. Espete-os alternadamente e leve ao giratório por aproximadamente 45 minutos.

10 - FÍGADO NO ESPETO
Cortar em pedaços pequenos, fígado de gado ou porco. Temperar a gosto, no mínimo 20 minutos antes de assar. Espete e leve ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Passe na farofa e sirva.

11 - CEBOLA ASSADA
Tire a pele de algumas cebolas de tamanho médio. Coloque-as no espeto e leve ao rotativo, por mais ou menos 35 minutos. Cortar em pedaços, temperar e servir como salada.

12 - BATATAS COM BACON
Descascar algumas batatas médias e cortar ao meio, Espete com fatias de bacon. Levar ao giratório, por aproximadamente 40 minutos. Retirar do espeto, cortar em fatias, servir em seguida com sal, margarina ou manteiga.

13 - MAÇÃ ASSADA
Espetar as maçãs com casca. Enrolar em papel laminado e levar ao giratório, para assar por 40 minutos. Cortar em fatias e servir com açucar e canela em pó.

14 - BIFES COM BACON E QUEIJO
Bater bem os bifes e temperar a gosto. Rechea-los com uma fatia de queijo e uma de bacon. Enrole o bife e espete. Leve ao giratório por aproximadamente 25 minutos.

15 - SALSICHÃO OU LINGÜIÇA
Espetar uns 10 salsichões ou lingüiça por espeto. Levar ao giratório por aproximadamente 35 minutos.

válvula do mesmo quando a chama apagar. Ele deverá ser acesso novamente manualmente.

Atenção: Nos primeiros usos do equipamento poderá aparecer fumaça branca devido a primeira queima da tinta e do óleo de proteção dos queimadores.

3 - Ao espetar os alimentos, tenha cuidado em distribuí-los homogeneamente no espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

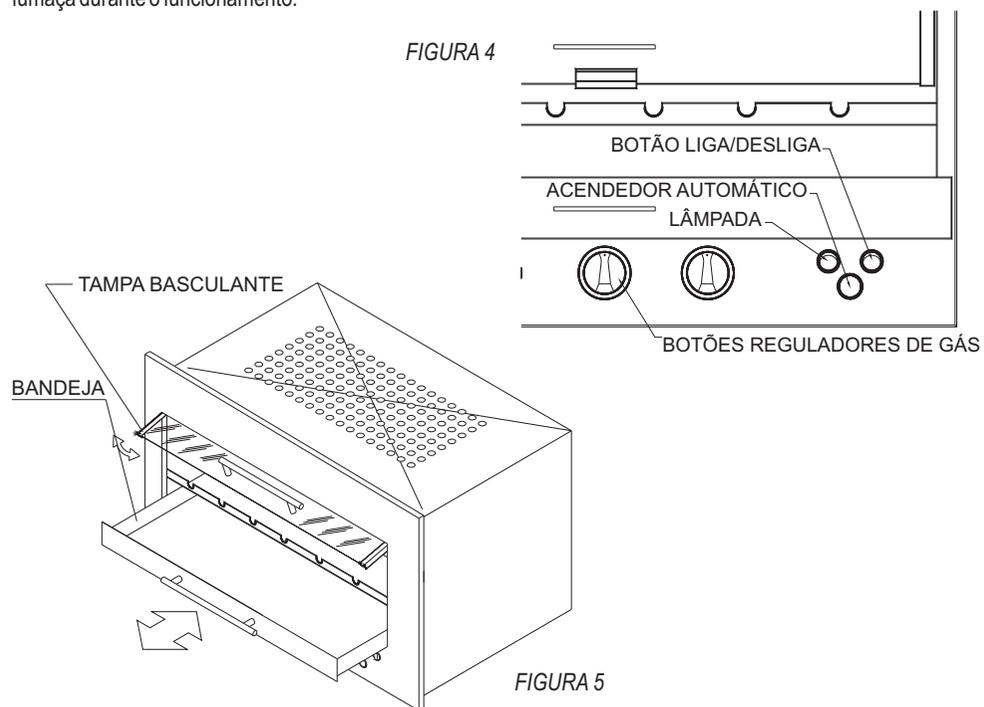
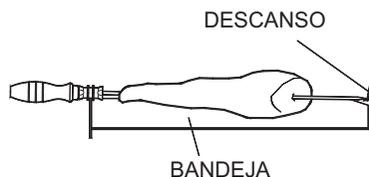
4 - Abra a tampa basculante de vidro (conforme figura 05), coloque-os no sistema giratório e ligue o mesmo, através do botão I/O no painel frontal (conforme figura 04).

ATENÇÃO: O puxador da tampa frontal de vidro deve ser manuseado com luvas ou outro artifício resistente ao calor.
OBS. Nunca ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne. Para retirá-los, desligue sempre primeiro o motor.

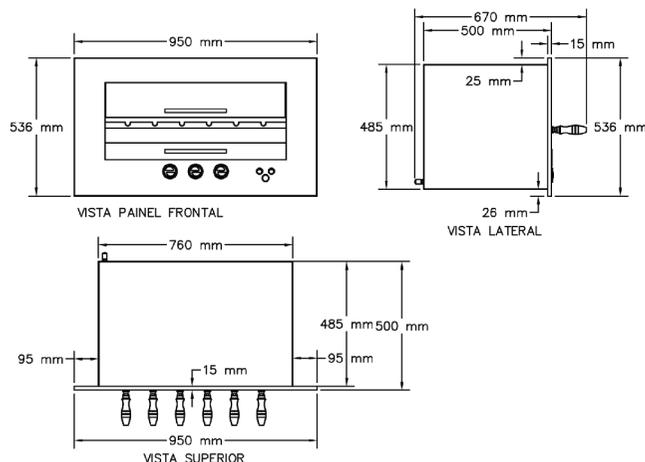
5 - Para melhor visualização dos alimentos, ligue a lâmpada interna, acionando o botão I/O conforme figura 04.

OBS. Para troca da lâmpada interna, abra a tampa basculante e troque a lâmpada por outra do tipo SDK 220 V ou 110 V, 15 W.

6 - Você pode utilizar o apoio da parte traseira para espetos com alimentos que não necessitem serem assados imediatamente, conforme figura 06.

7- A bandeja inferior (fig.05) é preparada para receber uma camada de água para facilitar a limpeza e não produzir fumaça durante o funcionamento.

LIMPEZA

a)- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue a churrasqueira da tomada.
b)- Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente.
c)- Procure fazer a limpeza com a churrasqueira ligeiramente morna, mas nunca quente.
d)- Para limpeza externa, use um pano ou esponja umidecida em água e detergente.
e)- Remova a bandeja do interior.
f)- Recomenda-se usar o lado macio de uma esponja do tipo SCOTCH-BRITE embebida em detergente, para a remoção da gordura. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou produtos abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...).
g) - Após a primeira queima poderá aparecer no inox frontal, manchas escuras devido a queima da tinta e óleo de proteção dos queimadores. Use cera ou massa polidora, com pano macio, para limpeza.
h) - Nunca use produtos ou materiais abrasivos na limpeza da chapa frontal de inox.
i) - Evite contato de umidade com os queimadores, pois os mesmos podem danificar.
J) - Não é dado garantia contra corrosão da parte interna da churrasqueira, quando forem encontrados restos de alimentos e manchas de gordura no interior da mesma, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão. Por isso, a limpeza após o uso da churrasqueira é essencial.

DIMENSÕES

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Com a churrasqueira a gás horizontal AGH-06 é possível assar os mais diversos tipos de alimentos. Seu sistema com 3 (três) queimadores infravermelhos permite um assado dentro de um conceito tradicional de assamento, não permitindo a mistura de sabores dos alimentos. Seguem abaixo algumas informações sobre sua churrasqueira:
Consumo de gás: 600 g/h;
Consumo de energia elétrica: 0,45 amperes na voltagem 220 V e 0,8

- Motor: 1/25CV
- Potência do motor: 0,10 KW
- Medida dos Espetos: 495mm de lâmina + 120mm de cabo;
- Peso líquido: 45kg

Tempo de assado :
- Frangos: aproximadamente 50 min.
- Carne de gado: aproximadamente 45 minutos.

.

EVENTUAIS PROBLEMAS E SOLUÇÕES

O QUE FAZER:

Quando o rotativo não girar - Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após ligue a churrasqueira em outra tomada. Caso ainda não funcione, com uma chave gire levemente o espeto.

Quando o queimador não tem caloria - Antes certifique-se de que o regulador e o controle frontal estão com a passagem do gás livre, e verifique se há vazamentos na canalização. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de caloria e o não acendimento do queimador, troque o botijão testando-o antes em um fogão a gás. Com estas operações será detectado o problema.

DICAS E RECEITAS

1 - CONSUMO MÉDIO DE CARNE POR PESSOA

CARNE DE GADO COM OSSO : Aproximadamente 500 gr
CARNE DE GADO SEM OSSO : 300 a 500 gr
CARNE DE PORCO COM OSSO : 400 a 450 gr
CARNE DE PORCO SEM OSSO : 300 a 350 gr
CARNE DE FRANGO : 450 a 500 gr
CAPACIDADE DE CARGA DOS ESPETOS : Em média 1,5 kg. cada espeto.

OBS.:Toda carne deve ser assada de preferência com a caloria máxima da churrasqueira. O tempo de assar depende do tipo de carne (macia, dura, fina,normal). O bom churrasco depende da boa qualidade da carne, em alguns casos também o tipo de tempero. Toda carne deve ser bem distribuida no espeto.

2 - PICANHA

A picanha deve ser assada em pedaços e salgada com sal médio ou fino de 10 a 15 minutos antes de assar.Espetar a carne e levar ao giratório por mais ou menos 35 minutos.

3 - CARNE DE FRANGO

Temperar a gosto no mínimo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximada-mente 45 minutos.

4 - COSTELA DE GADO

Cortar uma manga de costela ou minga com mais ou menos 12 cm de largura por 35 cm de comprimento e temperar com sal médio a gosto. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 35 minutos.